

Mange gamle danske sorter bliver ikke længere dyrket og er derfor ikke tilgængelige for forbrugerne. Heldigvis bliver frøene af de gamle sorter gemt hos genbanken NordGen i Alnarp ved Malmø.

Gamle danske radise- og majroesorter

TEKST OG FOTOGRAFIER: LARS JACOBSEN, AKADEMISK MEDARBEJDER VED INSTITUT FOR FØDEVARER, AARHUS UNIVERSITET

Radiser

Er der noget bedre end at trække nye radiser op af jorden om foråret? Knasende friske og lidt skarpe i smagen. Et udvalg af gamle danske radisesorter blev som led i et demonstrationsprojekt med deltagelse af Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, virksomheden Aarstiderne og Dansk Landbrugsmuseum taget ud af fryserne på NordGen. Målet med projektet er at se, om der er sorter, der er velegnet til miljøvenlig produktion og som råvarer til nutidige fødevarer.

Samtlige sorter blev dyrket ved Institut for Fødevarer i 2011 og 2012. Desuden blev udvalgte sorter dyrket på Dansk Landbrugsmuseum og hos Aarstiderne.

Dyrkning

Radiser er forholdsvis lette at dyrke, men der er alligevel nogle forhold, som er værd at holde sig for øje. Bedste jordbund til radiser er en muldrig og næringsrig jord. Svære lerjorde er ikke egnede, da jorden ofte slemmer til og danner skorpe efter vanding, og radiserne bliver let grimme på sådanne jorde.

Radiser sås på friland fra det tidlige forår fra sidst i marts til sent på sommeren. Kulturtiden er meget kort, ca. 3–4 uger midt på sommeren. Husk, at radiser kan angribes af kålbrok, hvorfor man ikke skal dyrke radiser år efter år samme sted. Problemer med kålbrok kan mindskes ved at have et højt reaktionstal (pH 7–7,5).

Det er vigtigt, at radiserne har en jævn fugtighed i jorden, og derfor er det ofte nødvendigt at vande. Vandmangel giver skarptsmagende og evt. svampede radiser.

Radiser kan angribes af mange forskellige skadedyr så som knoporme, jordlopper, kålfluer, kålgalmug m.m. Det anbefales derfor, at afgrøden dækkes med insektnet lige efter såning, hvorved de fleste skadedyrsproblemer kan undgås.

Sorter og udseende

I NordGen findes der hele 35 danske radisesorter. Sorterne varierer meget i udseende og kan inddeles i fladrunde til runde sorter, elliptisk til omvendt ægformede sorter, aflange sorter og også aflange sorter, der spidser til i enderne (næsten som en gulero). Grundfarven er gerne hvid eller rød. De hvide sorter har ofte rød eller rød-lillafarvet top af roden. Udstrækningen af denne rødfarvning kan variere mellem sorterne (50 til 90% rødfarvning). Der findes også sorter, der er helt hvide (f.eks. 'Istap Sylva') og helt røde sorter (f.eks. 'Dandra').

De gamle sorter klarede sig godt i begge dyrkningsår ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer. I 2011 havde 33 ud af 35 sorter over 90% brugbare radiser. Tilsvarende tal for 2012 var 34 sorter med over 90% brugbare radiser. Så de fleste sorter er gode og kan anbefales til nutidig dyrkning. Typiske fejl, der resulterer i kassering af radiserne, er revner i rødder-

ne og skurvpletter på rødderne. Revnede rødder opstår gerne efter perioder med meget nedbør. Det er især de aflange sorter, der revner. I forsøget var der næsten ingen revner i de runde sorter.

Udvalgte sorter

På baggrund af forsøgene blev følgende sorter udvalgt som gode sorter. Disse sorter blev i 2013 dyrket hos Aarstiderne i større målestok

1) Istap Sylva: Ren hvid, aflang, næsten gulerodsformet radisesort. Er helt forskellig fra andre sorter. Sorten er sund med oprette, lyse til medium grønne blade.

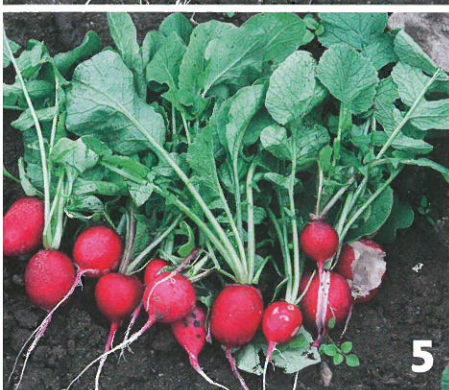
2) Halvlang Hvidspidset Vidan: Aflang, sund radisesort med oprette, lysegrønne blade. Hvid med ca. 60% rødfarvning.

3) Københavns Torve 9, Toftø: Rund, sund radisesort med oprette, lysegrønne blade. Hvid med ca. 60–80% rødfarvning.

4) Danra: Elliptisk til omvendt ægformet, sund radisesort med oprette, lysegrønne til mediumgrønne blade. Sorten er rød.

5) Runo: Rund til elliptisk eller omvendt ægformet radisesort med oprette, mediumgrønne blade. Sorten er rød. Denne sort faldt godt ud i smagstest og er derfor medtaget, selvom der i 2011 var en del fraserterede. Sorten klarede sig godt i 2012.

Majroer



Mange gamle danske sorter bliver ikke længere dyrket og er derfor ikke tilgængelige for forbrugerne. Men heldigvis bliver frøene af de gamle sorter gemt hos genbanken NordGen i Malmø. En gang imellem bliver de taget ud af genbankens gemmer, enten for at holde liv i frøene, eller fordi de skal bruges til forskning.

I 2011 blev de gamle danske majroe sorter taget ud af fryserne på NordGen og dyrket ved Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet i 2011 og 2012. Desuden blev udvalgte sorter dyrket på Dansk Landbrugsmuseum og hos virksomheden Aarstiderne.

Målet med projektet er at se, om nogle af sorterne er velegnet til miljøvenlig produktion og som råvarer til nutidige fødevarer.

Mange forskellige typer

Majroer er ikke så udbredte i Danmark. Når de endelig ses i butikkerne, er det som regel kun den runde eller fladrunde type med lilla nakke (den del, der er over jorden), man kan købe i butikkerne. Men variationen er i virkeligheden stor blandt sorterne.

Dyrkningforsøget ved Institut for Fødevarer i Årslev omfattede i alt 36 majroesorter.

Majroesorterne er meget forskellige i udseende. Formen varierer fra fladrunde og runde til aflange, roeformede og gulerodsformede. Farven af rødderne varierer også meget. Grundfarven er gerne gul eller hvid. Nakken er hvid, gul, lilla eller grøn.

Planterne blev sået direkte i marken i slutningen af maj måned 2011, og høsten startede midt i juli måned 2011. I 2012 blev såningen udskudt til 10. juli, fordi sorterne skulle være klar til præsentation på Food Festival i begyndelsen af september. De første planter var da også høstklare i begyndelsen af september 2012, så der er tale om en hurtig afgrøde med en produktionstid på kun ca. 2 måneder.

De aflange majroer blev høstet, når de var 4–5 cm i diameter, og de runde sorter ved en diameter på 7–8 cm.

Det er vigtigt, at planterne dækkes med insektnet lige efter såning, da man på den måde kan undgå de vigtigste skadegørere i kål: kålfluen og kålsommerfuglen. Det er desuden vigtigt at have et godt sædskifte, da rødderne på majroerne kan ødelægges fuldstændig, hvis de angribes af kålbrot. Man skal huske, at der helst skal være 5 år mellem korsblomstrede afgrøder.

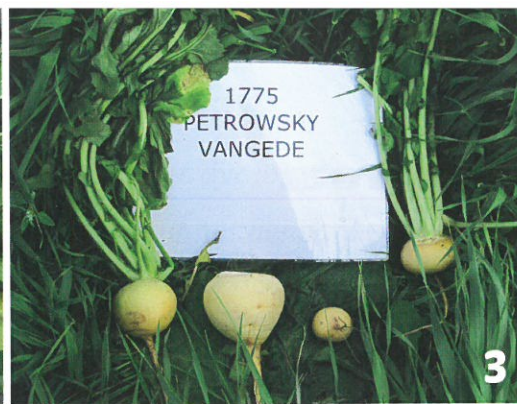
Majroe er letdyrkelig og kan dyrkes overalt, da den ikke stiller større krav til jordbunden. Kraftigt gødskede jorde er ikke en ubetinget fordel, da majroerne her let bliver for store og grove. Der kan sås fra det tidlige forår, når jorden er bekvem, og indtil slutningen af august. Der sås med ca. 40 cm mellem rækkerne og 5–10 cm mellem frøene.

Resultater

I 2011 klarede alle sorter sig godt, og procenten af brugbare planter varierede blandt sorterne og lå mellem 94 og 100% brugbare planter. Resultatet var lidt dårligere i 2012, men hovedparten af sorterne havde mellem 80 og 100% brugbare planter. Så langt de fleste sorter må siges at kunne dyrkes med et godt resultat.

Der var kun få fejl på majroerne. Den hyppigste fejl var små skurvpletter på rødderne, men de var i langt de fleste tilfælde uden betydning. Desuden var der mindre revner i nogle af sorterne. I de tilfælde, hvor majroerne blev bedømt »ikke brugbare«, var årsagen oftest store revner og større skurvpletter/plamager på rødderne.

Hvis vi ser på den indre kvalitet af majroerne, så var der også kun få problemer. Typiske indre fejl er små revner og let brunfarvning ved gennemskæring. Som oftest var disse fejl uden betydning, men i få tilfælde blev sorterne bedømt »ikke brugbare« som følge af indre brunfarvning.¹³ ▶▶



Der var ingen alvorlige skadedyrsangreb på majroerne. Dækning med insektnet lige efter såning betød, at angrebene var meget begrænset. Når der endelig var synlige angreb, var der tale om gnav i majroerne og mindre angreb af kålfluelarver.

Smagstest på æbledag

Smagen på majroer varierer en hel del mellem sorterne. Nogle sorter er milde i smagen, andre mere bitre. Smagen er ofte radise- eller roesmag, men nogle har også nøddeagtig smag.

Ved Æbledagen på Dansk Landbrugsmuseum i 2012 havde de besøgende mulighed for at smage og se fem udvalgte majroesorter. Deltagerne blev spurgt om, hvilken majroe, de syntes smagte bedst.

'Vertus Marteu Lemato' var den sort, som flest syntes om (37% af de adspurgte) efterfulgt af 'Snebold' med næstflest stemmer (28%). De sidste 3 sorter ('Petrowsky Vangede', 'Early Purple Top Globe Rosita' og 'Bortfelder') var ikke så populære.

Sorterne blev smagt rå, og derfor var det de mildtsmagende sorter 'Vertus Marteu Lemato' og 'Snebold', der fik flest stemmer. De øvrige sorter er præget af en mere eller mindre bitter eftersmag, hvorfor disse sorter er mere velegnet tilberedt.

'Bortfelder' er en gammel sort, der indgår i mange historiske opskrifter, og den er bedre tilberedt end rå. Det samme gør sig gældende for 'Petrowsky Vangede' og 'Early Purple Top Globe Rosita', da disse sorter er kraftige i smagen.

På baggrund af forsøgene ved Institut for Fødevarer i Årsløv blev nedenstående sorter udvalgt til dyrkning i 2013 ved Aarstiderne i større målestok:

1) Early Purple Top Globe Rosita: Sund, traditionel majroe med rund til omvendt ægformet rod med rødlig-lilla nakke og hvid rod. Den er sprød med en let bitter eftersmag.

2) Vertus Marteu Lemato: Sund, bred aflang majroe, som er tykkest nær spidsen af roden. Roden er hvid. Den har en mild smag med let sødme.

3) Petrowsky Vangede: Sund, smal elliptisk majroe. Roden er gul. Den har en roesmag med sødlig og bitter eftersmag.

4) Bortfelder: Sund. Form som gulrod eller persillerod. Roden er gul eller hvidlig. Den har en roeagtig smag med skarp og bitter eftersmag.

5) Snebold: Sund, fladrund til omvendt ægformet majroe. Roden er hvid. Den har en mild roesmag.

Der er lagt vægt på sundhed, dyrknings-egenskaber, variation i udseende, smag og kulturhistorie ved udvælgelse af ovenstående sorter. Som et resultat af projektet blev de udvalgte sorter introduceret til Aarstidernes kunder. Sorterne 'Early Purple Top Globe Rosita', 'Petrowsky Vangede', 'Bortfelder' og 'Snebold' blev i oktober 2013 leveret til 200 kunder, der abonnerer på Aarstidernes »Dogmekasse« med danske grønsager. Hermed fik forbrugerne mulighed for at se og smage den store variation, der er i majroesorters udseende og smag.

Info

Det er muligt som privat person at bestille frø af de udvalgte sorter via NordGens hjemmeside www.nordgen.org.

Demonstrationsprojekterne om radiser og majroer har fået tilskud fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, NaturErhvervstyrelsen.